
	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		Réf. :	7FONBLV70 ind 01	
	<i>Fond blanc de volaille</i>		Date :	18/03/2021	
			Visa :	LO	
			Poids net (g) :	750	
<b>Préparation déshydratée et aromatisée pour fond blanc de volaille</b>					
<b>Liste des ingrédients déshydratés</b>					
Sirop de glucose, Farine de <b>blé</b> (contient GLUTEN), Maltodextrine, Sel, Extrait de levure, Graisse de poulet 4,9%, Arômes, Oignon, Viande de poulet 0,7%, <b>Céleri-rave</b> , Poireau, Carotte poudre, Plantes aromatiques (Laurier - Romarin - Thym), Antioxydant : extrait de romarin, Curcuma					
Traces éventuelles de : Crustacés, œuf, poisson, soja, lait, mollusques					
<b>Mode d'emploi</b>					
<b>25 g pour 1 litre d'eau en mouillement</b> <b>50 g pour 1 litre d'eau en base de sauce</b>					
Délayer la préparation déshydratée dans l'eau froide ou bouillante. Porter à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser cuire à feu doux pendant 3 minutes					
<b>Suggestions d'utilisation</b>					
Le fond de volaille est idéal pour la réalisation de tous les plats à base de volaille : fricassée, rôti de dinde... Il sert aussi à la confection des potages et des sauces : poularde, suprême... C'est une excellente base culinaire pour la cuisson des féculents (pommes de terre, riz) et légumes d'accompagnement.					
<b>Informations produit</b>					
		<b>Pour 100 g de produit déshydraté</b>	<b>Pour 100 mL de produit reconstitué*</b>		
<b>Valeurs énergétiques (kJ)</b>		1461	73		
<b>Valeurs énergétiques (kcal)</b>		346	17		
<b>Matières Grasses (g)</b>		5,8	<0,5		
<b>dont Acides Gras Saturés (g)</b>		1,9	<0,1		
<b>Glucides (g)</b>		67	3,3		
<b>dont sucres (g)</b>		18	0,9		
<b>Fibres (g)</b>		1,4	<0,5		
<b>Protéines (g)</b>		6	<0,5		
<b>Sel (g)</b>		13,1	0,65		
				<b>SCORE NUTRITIONNEL</b>	
				Total des points	<b>2</b>
				Note NUTRISCORE	
*Selon le mode d'emploi : 50 g/L					

DOSAGE		
Pour 750 g	Liquide(s) de réhydratation	Rendement
Pour un mouillement	Eau	30 L Soit 300 portions de 100mL
	30 L	
Pour une sauce	Eau	15 L Soit 150 portions de 100 mL
	15 L	

CONSERVATION
<b>18</b> mois dans son emballage d'origine dans un endroit propre, sec et frais.
Après ouverture, à conserver 3 mois. Bien refermer la boîte après chaque utilisation.

### Informations techniques

#### Critères microbiologiques :

FTAM < 300 000 ufc/g – E coli <100 ufc/g – Staphylocoques à coagulase positive < 100 ufc/g – Bacillus Cereus < 10000 ufc/g – Salmonelles : absence dans 25 g.

#### Organismes génétiquement modifiés :

Le présent produit ne contient pas de matières premières génétiquement modifiées ou issues d'organismes génétiquement modifiés. Par conséquent, ce produit n'est pas soumis à une obligation d'identification au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

#### Ionisation :

Le présent produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient pas de matières premières ayant subi un traitement ionisant.

### Informations pour emballage

#### Identification fournisseur:

Code fournisseur: EMB 51454 B  
Fabriqué par SOMAPRO  
Parc industriel Pompelle - 9 rue du Val Clair  
CS 30007 - 51683 Reims Cedex 2

Consigne de tri		
Boîtes JET18 et couvercle	Plastique	A recycler
Etui	Carton	A recycler

E métrologique  OUI  NON